An ISO 9001-2008 QMS CERTIFIED COMPANY

Hem's™
Health Conscious Foods

100% Veg

No Artificial Colours, Tasteners & Flavours

ಹೆಮ್ಸ್ ಚಿಕ್ಕಿಗಳು, ಸ್ನ್ಯಾಕ್ಸ್ ಮತ್ತು ಮಸಾಲೆಗಳು

ಸಂಪೂರ್ಣ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಸಂಪೂರ್ಣ ಸುರಕ್ಷಿತ

ಕೃತಕ ಬಣ್ಣವಿಲ್ಲ, ಕೃತಕ ಪರಿಮಳವಿಲ್ಲ, ಕೃತಕ ರುಚಿವರ್ಧಕವಿಲ್ಲ, ಕೃತಕ ಸಂರಕ್ಷಕವಿಲ್ಲ

ಹೆಮ್ಸ್ ಇನ್‌ಸ್ಟಂಟ್ ದಾಲ್ ಫ್ರೈ ಮಿಕ್ಸ್

ಇದು ಒಗ್ಗರಣೆ ಸಹಿತ ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ, ಮಸಾಲೆಗಳ ಮಿಶ್ರಣ

ದಾಲ್ ಫ್ರೈ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ: ಒಂದು ಅಗಲವಾದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ 500ಮಿ.ಲೀ. ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಅದರೊಂದಿಗೆ 80ಗ್ರಾಂ ಹೆಮ್ಸ್ ಇನ್‌ಸ್ಟಂಟ್ ದಾಲ್ ಫ್ರೈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕರಗಿಸಿ. ಸಾಧಾರಣ ಬೆಂಕಿಯ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 8 ರಿಂದ 10 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಹದವಾಗಿ ತಳಹಿಡಿಯದಂತೆ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಸ್ವಾದಿಷ್ಟವಾದ ಹೆಮ್ಸ್ ದಾಲ್ ಫ್ರೈ ಸಿದ್ದಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಬಿಸಿ ಬಿಸಿಯಾದ ಹೆಮ್ಸ್ ದಾಲ್ ಫ್ರೈಯನ್ನು ಚಪಾತಿ, ನಾನ್, ರೋಟಿ ಅಥವಾ ಅನ್ನದೊಂದಿಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.

ಸೂಚನೆ: ಹೆಚ್ಚಿನ ರುಚಿಗಾಗಿ ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಬೆರೆಸಿ.

ಹೆಮ್ಸ್ ಇನ್‌ಸ್ಟಂಟ್ ರಸಂ ಮಿಕ್ಸ್

ಇದು ಒಗ್ಗರಣೆ ಸಹಿತ ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ, ಖಾರಗಳ ಮಿಶ್ರಣ

ಊಟಕ್ಕೆ ಹೆಮ್ಸ್ ರಸಂ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ : 500ಮಿ.ಲೀ. ಕುದಿಯುವ ನೀರಿಗೆ 40 ಗ್ರಾಂ ಹೆಮ್ಸ್ ಇನ್‌ಸ್ಟಂಟ್ ರಸಂ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಸಂಪೂರ್ಣ ಕರಗಿಸಿ ಹಾಗೂ 2 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿರಿ. ಈಗ ಘಮಘಮಿಸುವ ಹೆಮ್ಸ್ ರಸಂ ಅನ್ನದೊದಿಗೆ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ದ.

ಕುಡಿಯಲು ಹೆಮ್ಸ್ ರಸಂ: 600ಮಿ.ಲೀ. ಕುದಿಯುವ ಬಿಸಿನೀರಿಗೆ 40 ಗ್ರಾಂ ಹೆಮ್ಸ್ ಇನ್‌ಸ್ಟಂಟ್ ರಸಂ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣ ಕರಗಿಸಿ ಹಾಗೂ 2 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿರಿ. ಈಗ ಬಾಯಿ ನೀರೂರಿಸುವ ಹೆಮ್ಸ್ ರಸಂ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ಸೂಚನೆ: ಹೆಚ್ಚಿನ ರುಚಿಗಾಗಿ ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಬೆರೆಸಿ.

ಹೆಮ್ಸ್ ಇನ್‌ಸ್ಟಂಟ್ ಪುಲಾವ್ ಮಿಕ್ಸ್

ಇದು ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ, ಖಾರ ಮತ್ತು ಮಸಾಲ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಮಿಶ್ರಣ

ಪುಲಾವ್ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ:

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳು: ಅಕ್ಕಿ–250ಗ್ರಾಂ, ತರಕಾರಿ–250ಗ್ರಾಂ, ಈರುಳ್ಳಿ–2, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ,–4 ಎಸಳು, ತುಪ್ಪ ಅಥವಾ ಎಣ್ಣೆ–2 ಚಮಚ, 15 ಗ್ರಾಂ **ಹೆಮ್ಸ್ ಇನ್‌ಸ್ಟಂಟ್ ಪುಲಾವ್ ಮಿಕ್ಸ್.**

ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ: ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಎಸಳುಗಳನ್ನು ತುಪ್ಪ ಅಥವಾ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಕುಕ್ಕರ್ ಪಾನ್‌ನಲ್ಲಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಅದಕ್ಕೆ ತೊಳೆದು ಬಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ 3 ರಿಂದ 5 ನಿಮಿಷಗಳ ವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಪುನಃ ಅದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ. 500 ಮಿ.ಲೀ ನೀರು ಹಾಕಿ 15 ಗ್ರಾಂನ 1 ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ಇನ್‌ಸ್ಟಂಟ್ ಪುಲಾವ್ ಮಿಕ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಳ ಹಾಕಿ 15 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಬೇಯಿಸಿ.

ಈಗ ಹೆಮ್ಸ್ ಪುಲಾವ್ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ದ.

ಹೆಮ್ಸ್ ಇನ್‌ಸ್ಟಂಟ್ ವೆಜ್ ಬಿರಿಯಾನಿ ಮಿಕ್ಸ್

ಇದು ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ, ಖಾರ ಮತ್ತು ಮಸಾಲ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಮಿಶ್ರಣ

ವೆಜ್ ಬಿರಿಯಾನಿ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ:

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳು: ಅಕ್ಕಿ–500ಗ್ರಾಂ, ತರಕಾರಿ 500ಗ್ರಾಂ, ಈರುಳ್ಳಿ–4, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ,–8 ಎಸಳು, ತುಪ್ಪ 50 ಗ್ರಾಂ, 50 ಗ್ರಾಂ **ಹೆಮ್ಸ್ ಇನ್‌ಸ್ಟಂಟ್ ವೆಜ್ ಬಿರಿಯಾನಿ ಮಿಕ್ಸ್.**

ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ: ಹೆಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಎಸಳುಗಳನ್ನು ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಕುಕ್ಕರ್ ಪಾನ್‌ನಲ್ಲಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಅದಕ್ಕೆ ತೊಳೆದು ಬಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ 3 ರಿಂದ 5 ನಿಮಿಷಗಳ ವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಪುನಃ ಅದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ. ಒಂದು.ಲೀ ನೀರು ಹಾಕಿ 50 ಗ್ರಾಂನ 1 ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ಬಿರಿಯಾನಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಳ ಹಾಕಿ 2–3 ವಿಶಿಲ್ ಬರುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.

ಈಗ ಹೆಮ್ಸ್ ವೆಜ್ ಬಿರಿಯಾನಿ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ದ.

30ಕ್ಕೂ ಅಧಿಕ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು

Veg Rice Bath Masala, Instant Pickle Powder, Sambar Powder, Rasam Powder, Garam Masala Powder, Chilli Powder, Turmeric Powder, Kashaya Powder, Hot Channa, Hot Mutter, Hot Poha, Chikkies, Snacks, Popcorn, Masala Murmura & Many more ...

HEMS FOODS
#56, 19th Main, 2nd Block,
Opp: BBMP Office,(New Navrang bus stop)
Rajajinagar,Bangalore- 560010
Mo: 9071377495

H.O. GAJANANA GROUP OF INDUSTRIES
B. Damodara Hemmanna Industrial Estate
Siddapura - 576229, Kundapura Tq.,
Udupi Dist. Karnataka

For Trade & Job enquiries contact : 9071377491, 9483282532

Email: gcihemmanna@gmail.com, sales@hemsfoods.com www.hemsfoods.com